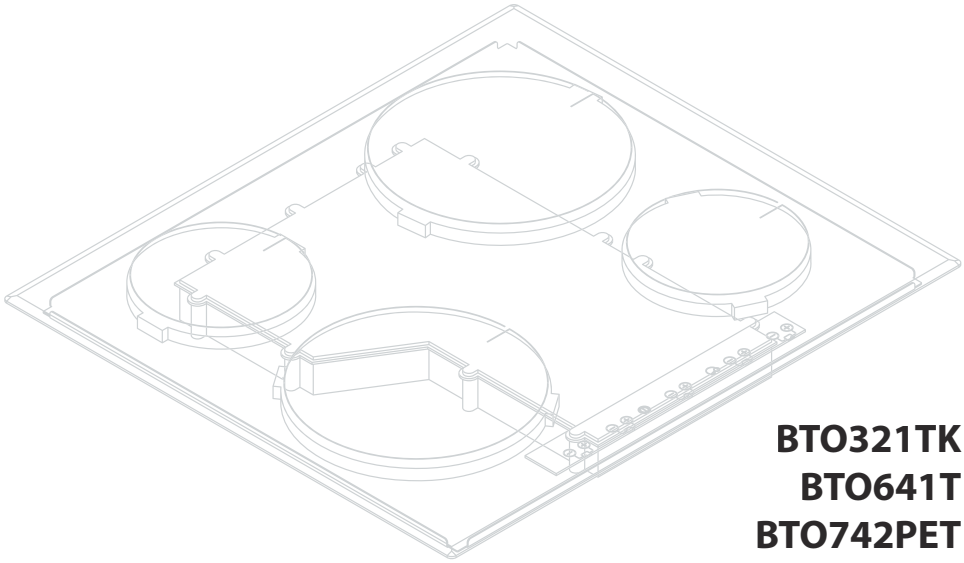


BTO321TK
BTO641T
BTO742PET

Kochfelder Glaskeramik

Hobs Glassceramic

BARAZZA
taste of design

Installations-und Benutzerhandbuch
Installation and use manual

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät von Barazza entschieden haben!
Sie haben nun ein Gerät von ausgezeichneter Qualität, das Sie für lange Zeit zuverlässig und sicher bei Ihrer Arbeit begleiten wird, und Ihnen einen hohen Leistungsstandard bietet.

Die Installation und der Gebrauch des Geräts sind einfach und schnell.

Wir möchten Sie bitten, dieses Handbuch aufmerksam zu lesen: So sichern Sie eine korrekte Installation und Verwendung, damit Ihr Gerät jahrelang immer perfekt und wirkungsvoll arbeitet.

Um das Lesen des Handbuchs zu erleichtern, werden die nachfolgenden Symbole verwendet:

Wichtige Vorschriften zur Sicherheit von Personen und Gerät

Allgemeine Informationen

Congratulations on purchasing a Barazza appliance!
This safe and reliable high-quality appliance can assist you in your work with long-lasting top-level performance.

It also has the added advantage of being quick and simple to install and easy to use.

Please read this manual carefully, as it provides important information for the correct installation and use of the appliance which will ensure its long-term efficiency.

The following symbols are used to assist you in reading this manual:

Important rules for personal safety and the safety of the appliance

General information

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne eine Vorankündigungspflicht Änderungen an seinen Produkten und an diesem Handbuch vorzunehmen, die er für angebracht hält.
Die in diesem Handbuch vorhandenen Zeichnungen, Installationspläne und Tabellen dienen nur als Richtschnur und allgemeine Information.

Die Anschlüsse des Gebäudes müssen den geltenden nationalen Normen entsprechen.

Das Kopieren, die teilweise oder vollständige Wiedergabe des Inhalts dieses Handbuchs, sowie die Weitergabe dieses Handbuchs an Dritte ohne Erlaubnis des Herstellers sind verboten.

Dieses Gerät entspricht den Vorschriften der EG-Richtlinie 87/308/EWG vom 2.6.87 (umgesetzt mit it. Ministerialerlass vom 13.4.89) über die Verhinderung und Beseitigung von Funkstörungen, Nr. 89/336 zur elektromagnetische Verträglichkeit und 73/23 zur Niederspannung.
Die Anweisungen dieses Handbuchs gelten ausschließlich für das jeweilige Aufstellungsland.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed suitable to the product without prior notice.
The drawings, installation diagrams and tables contained in this manual are approximate and for informational purposes only.

The systems for connecting the appliance must comply with current national regulations.

The partial or complete reproduction or photocopying of the contents of this manual is forbidden, as well as the sending of this manual to third parties , without the Manufacturer's permission.

This appliance conforms to the EEC community guidelines 87/308 of 2.6.87 (acknowledged with Ministerial Decree of 13.4.89) on the prevention and elimination of radio interference, no. 89/336 on electromagnetic compatibility, 73/23 on low voltage.
The instructions in this booklet are valid only for the country of destination.

INHALT

BESCHREIBUNG	PAG.
TECHNISCHE DATEN	**4**
INSTALLATION	**5**
Sicherheitshinweise	5
Kontrolle und Handhabung	6
Entsorgung der Verpackung	6
Wahl des Installationsortes	7
Elektroanschluss	8
Einbau des Geräts	10
GEBRAUCH	**12**
Sicherheitshinweise	12
Bevor Sie anfangen	14
Kennen lernen des Geräts	14
Bedienfeld	15
Gebrauch des Geräts	16
WARTUNG	**23**
Sicherheitshinweise	23
Regelmäßige Wartung	24
Reinigung	24
Zeitweiser Nichtgebrauch	24
Entsorgung nach Außerbetriebnahme	25
Kundendienst	25

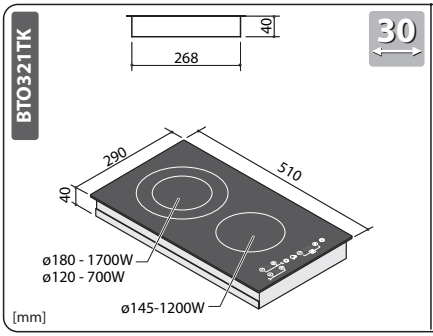
INDEX

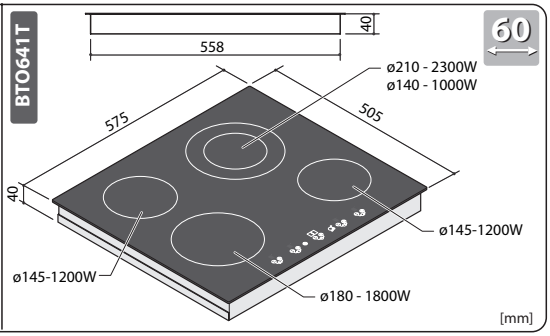
DESCRIPTION	*PAGE*
TECHNICAL DATA	***4***
INSTALLATION	***5***
Safety warnings	*5*
Checks and handling	*6*
Disposal of the packaging	*6*
Installation site choice	*7*
Connection to the power mains	*8*
Built-in unit installation	*10*
USAGE	***12***
Safety warnings	*12*
Before starting	*14*
Understanding the appliance	*14*
Control panel	*15*
Using the appliance	*16*
MAINTENANCE	***23***
Safety warnings	*23*
Schedule maintenance	*24*
Cleaning	*24*
Periods of inactivity	*24*
End-of-life disposal	*25*
After-sales service	*25*

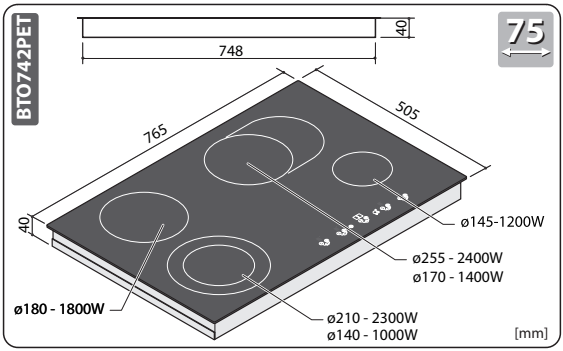
TECHNISCHE DATEN

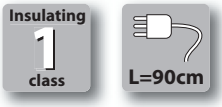
TECHNICAL DATA

GLASKERAMIK / GLASSCERAMIC









Die Abmessungen der Sonderausführungen können abweichen.

With custom made models, dimensions vary.

Technische Daten	***Technical data***		
Spannung	*Voltage*	V	Preset 220-230 monofase
Frequenz	*Frequency*	Hz	50
Kabellänge	*Cable length*	cm	90
GLASKERAMIK			
Gesamtleistungsaufnahme BTO321TK BTO641T BTO742T	*Total absorbed power* *BTO321TK* *BTO641T* *BTO742T*	kW	 2,9 6,4 7,6
Kabelart BTO321TK BTO641T BTO742PET	*Cable type* *BTO321TK* *BTO641T* *BTO742PET*		H05V2V2-F 3x1,5 mm^2 3x2,5 mm^2 3x2,5 mm^2

INSTALLATION

SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Handbuch mit Anweisungen vor der Installation und/oder dem Gebrauch des Geräts aufmerksam lesen und an einem Ort aufbewahren, der für alle Nutzer für weiteres Nachschlagen zugänglich ist. Bei Abtretung oder Verkauf des Geräts sicherstellen, dass der neue Nutzer auch dieses Handbuch erhält, damit er über die Installation, den Gebrauch und die Sicherheitsvorschriften informiert wird.

Die Installation und Eingriffe am Gerät (außerordentliche Wartung, usw.) dürfen **nur von Fachpersonal** nach den Ausführungen in diesem Handbuch vorgenommen werden.
Die Anschlusseinrichtungen und die Räume für die Installation müssen dazu geeignet sein und den geltenden Sicherheitsvorschriften im Verwendungsland entsprechen (Sicherheits- und Trennschalter, geerdete Anlage, Potentialausgleich, usw.).
Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn oben stehende Ausführungen nicht eingehalten werden.

Während der Installations-, Wartungs- oder Reparaturarbeiten immer den Hauptschalter ausschalten und von der Stromversorgung trennen.

Der Apparat ist nicht für die Nutzung im Freien ausgelegt.

Die Apparate könnten besonders scharfe Kanten aufweisen, sie müssen daher mit Vorsicht und der angemessenen persönlichen Schutzvorrichtung gehandhabt werden (Unfallverhütungsschuhe, Handschuhe, etc.).

INSTALLATION

SAFETY WARNINGS

Read this instruction booklet carefully before installation and/or use of the appliance *and keep it handy so that all the users can consult it; if you give away or sell the appliance, please ensure that you give this booklet to the new user so that he can be informed about its installation, use and safety rules.*

The installation and any interventions on the appliance (special maintenance, etc.) must be carried out ***by qualified personnel only****, as specified in this booklet.*
The connection systems and installation rooms must be suitable and satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.).
The manufacturer will not be held liable if the above requirements are not satisfied.

During installation, maintenance or repair work, always switch off the main electrical switch and remove the connection plug from the socket.

The appliance is not designed for outdoor use.

Appliances may have sharp edges; handle them with caution and use personal safety equipment (protective shoes, safety gloves, etc.).

KONTROLLE UND HANDHABUNG

Nach dem Auspacken des Geräts alle Verpackungsmaterialien und die Schutzfolien der Oberflächen entfernen, prüfen, ob sichtbare Unregelmäßigkeiten vorhanden sind: Ist dies der Fall, die Installation abbrechen und sich innerhalb von 8 Tagen an den Händler wenden, unter Angabe der Daten auf dem Typenschild des Geräts und der aufgetretenen Probleme (Abb. 1).

Achtung! Das verwendete Verpackungsmaterial (Tüten, Styropor, usw...) nicht unbeaufsichtigt lassen, da es eine potentielle Gefahr für Kinder und Tiere darstellt (Erstickungsgefahr).

Das Gerät mit der entsprechenden persönlichen Schutzausrüstung (Abb. 1) anheben und zum Installationsort bringen, dabei alle notwendigen Sicherheitsmaßnahmen beachten, um Schäden am Gerät, an Personen, Tieren und Sachen auszuschließen.

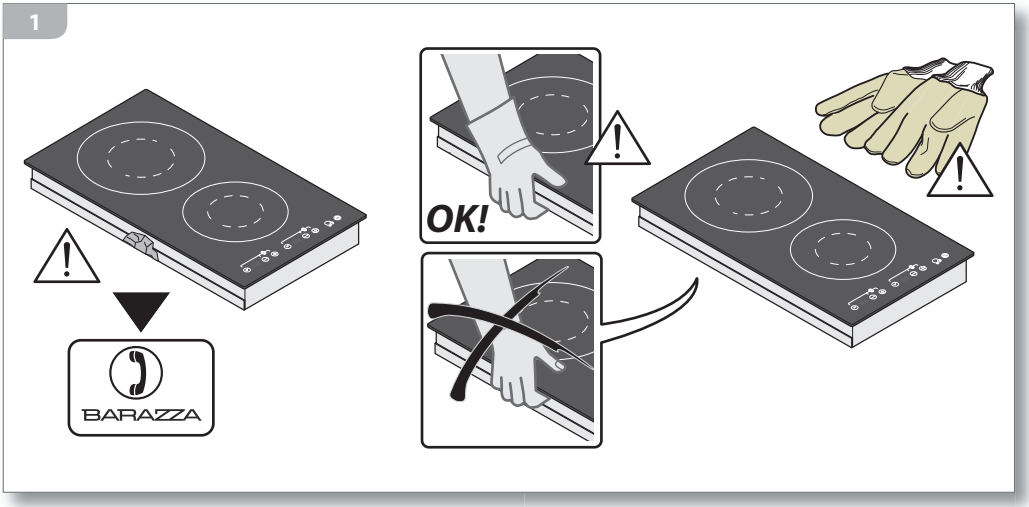
CHECKS AND HANDLING

After having unpacked the appliance and removed all the packing materials and protective films from the surfaces, check for any anomalies: if you find an anomaly, do not proceed with the installation but contact your retailer within 8 days, reporting the data provided on the appliance's data plate and describing the problems you found (figure 1).

Attention! Do not leave the packing materials (plastic bags, polystyrene, etc.) unattended, as they are a potential hazard for children and animals (danger of suffocation).

Move the appliance to the installation location using appropriate personal safety equipment (figure 1) and adopting all the precautions necessary to prevent damage to the appliance, people, animals and property.

1



ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Achtung! Die Verpackung nach den geltenden Vorschriften im Aufstellungsland entsorgen.

Zusammensetzung Verpackung:

- Karton
- Polyethylen/ Polypropylen: äußere Schutzhülle Verpackung, Beutel mit den Anweisungen
- Styropor: Stoßschutz.

DISPOSAL OF THE PACKAGING

Attention! Dispose of the packaging in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.

Package composition:

- *cardboard*
- *polyethylene/ polypropylene: outer packaging film, instructions bag*
- *expanded polystyrene: impact protections.*

WAHL DES INSTALLATIONSORTES

Eigenschaften des Installationsraumes

Die Geräte müssen in Innenräumen aufgestellt werden, die für den Zweck geeignet sind und in denen Temperaturen von max. 25°C sowie eine Feuchtigkeit von max. 60% herrschen; sie müssen zudem den Sicherheitsvorschriften im Verwendungsland entsprechen (Sicherheits- und Trennschalter, geerdete Anlage, Potentialausgleich, usw.). Die Geräte sind nicht für die Aufstellung im Freien geeignet, dürfen keinen Witterungseinflüssen ausgesetzt werden. Die Geräte können auf Möbel montiert werden, die aus hitzebeständigen Materialien gefertigt sind.

Ein in die Arbeitsfläche eingebautes flächenbündiges Kochfeld, geeignet nur für Naturstein (Granit, Marmor), Massivholz und Fliesen.

Für Arbeitsoberflächen mit anderen Materialien, kontaktieren Sie den Hersteller, ob das Material für den Einbau eines flächenbündigen Kochfelds geeignet ist.

Belüftung

Der Abstand zwischen dem Kochfeld und den Küchenmöbeln oder anderen Einbaugeräten muss so sein, das eine ausreichende Belüftung und Ableitung der Luft gewährleistet sind (Abb. 2).

Das Kochfeld nicht während der Pyrolyse des Backofens benutzen.

INSTALLATION SITE CHOICE

Installation site characteristics

The appliances must be placed in suitable interior locations with a maximum temperature of 25°C and maximum humidity of 60%; the locations must satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.). The appliances are not designed for outdoor use, to be exposed to the elements or bad weather conditions. Appliances may be assembled onto units made of heat-resistant materials.

A built-in hob, flush with the worktop, is only suitable with natural stone (granite, marble), solid wood and tiled bases.

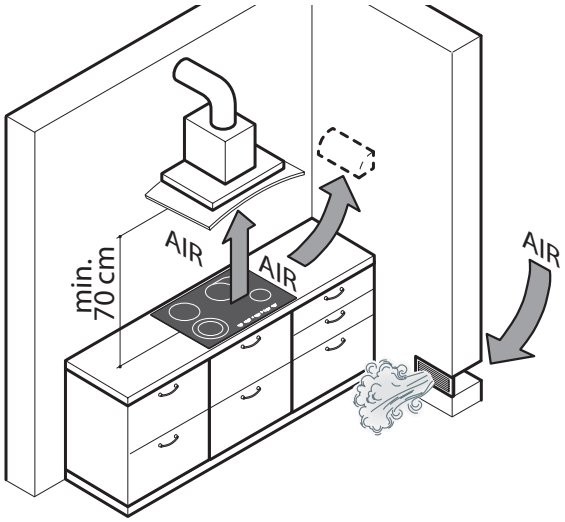
In the instance of bases made from other materials, please ask the manufacturer whether they are suitable for flush hobs.

Ventilation clearance

The clearance between the hob and the kitchen units or other built-in appliances must ensure there is sufficient ventilation and a sufficient air outlet (figure 2).

Do not use the hob if the oven is performing a pyrolysis process.

2



ELEKTROANSCHLUSS

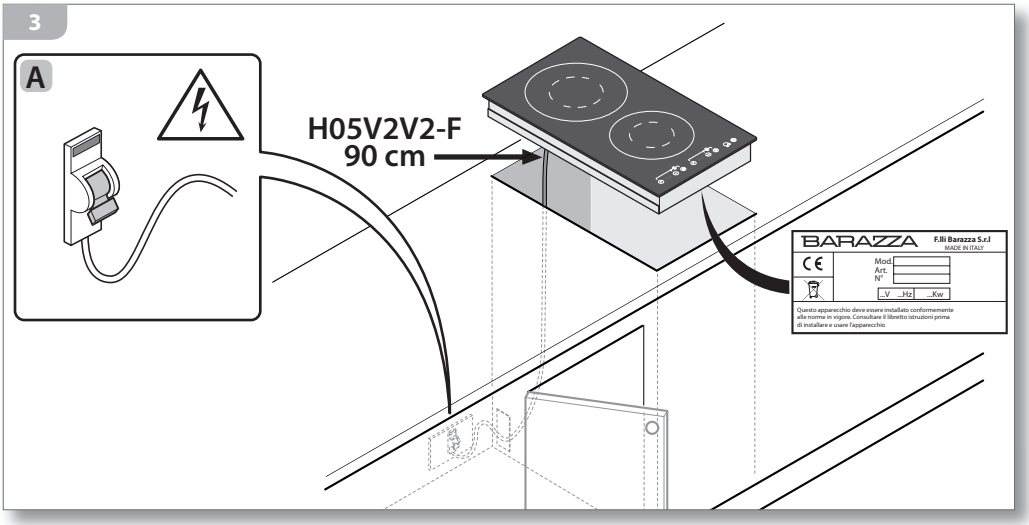
Vor dem Anschluss prüfen, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung und Frequenz denen der Stromversorgung entsprechen.
Das Gerät wird mit einem 90 cm langen Stromkabel (H05V2V2) geliefert, das direkt an das Verteilernetz angeschlossen werden kann(Abb. 3a): In diesem Fall muss ein allpoliger Trennschalter mit einem Kontaktabstand vorgesehen sein, der die vollständige Abschaltung unter den Bedingungen Kategorie Überspannung III erlaubt.
Sowohl der Elektrostecker als auch der allpolige Trennschalter müssen normgerecht ausgeführt sein und sich in einer Position befinden, die auch bei eingebautem Gerät zugänglich ist. Wenn das Gerät zusammen mit einem Backofen installiert wird, müssen die beiden Geräte aus Sicherheitsgründen getrennt an die Elektroversorgung angeschlossen werden.

Das Stromkabel darf **NICHT**:
- gedrückt oder verdreht sein;
- mit Flüssigkeiten jeder Art, scharfen oder heißen Gegenständen und ätzenden Substanzen in Berührung kommen;
- in keinem Punkt eine Temperatur erreichen, die die Raumtemperatur um 50°C übersteigt;
- durch ein Kabel anderen Typs ersetzt werden („siehe Technische Daten" S. 4) oder durch ein nicht normgerechtes Kabel;
- durch Verlängerungskabel verlängert werden.

CONNECTION TO THE POWER MAINS

Before making the connection, make certain that the voltage and frequency indicated on the data plate match those of the power supply system.
The appliance is supplied with a 90cm-long power cord (H05V2V2) to be directly connected to the distribution network (fig. 3a): *in this case an omnipolar disconnecting switch must be provided, with a minimum opening of the contacts that allows complete disconnection in category III overvoltage conditions.*
Both the power outlet and omnipolar switch must be up to standard and located in a position which is accessible even after the appliance is installed.
If the appliance is installed together with an oven, the connection of the two appliances must be independent for electrical safety reasons.

*The power cord must **NOT**:*
- *be crushed or rolled up;*
- *come into contact with any type of liquid, sharp or hot objects or corrosive substances;*
- *reach, at any point, a temperature which is 50°C higher than the room temperature;*
- *be replaced with a different type of cable (see "Technical data" on page 4) or with a cable which is not up to standard;*
- *be lengthened with extensions.*



AUSTAUSCH DES STROMKABELS

Im Bedarfsfall kann das Stromkabel mit einem anderen mit denselben Eigenschaften (siehe "Technische Daten" S. 5) und in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften im Installationsland ausgetauscht werden.

Wenn das Gerät bereits angeschlossen ist, trennen Sie es vom Stromnetz.

Um Zugriff auf die elektrischen Anschlüsse zu erhalten, entfernen Sie die Abdeckung des Klemmenbretts durch Lösen der entsprechenden Schraube (Abb. 4).

Trennen Sie das alte Kabel von den Klemmen, entfernen Sie es und schließen Sie das neue Kabel (ausschließlich vom Typ H05V2V2-F) an die entsprechenden Klemmen an, N - L - Erde.

Sichern Sie das neue Kabel mit dem Kabeldurchgang und verschließen Sie das Klemmenbrett wieder mit seiner Abdeckung.

POWER CORD REPLACEMENT

If necessary, the power cord can be replaced with an identical type (see "Technical data" on page 5) in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.

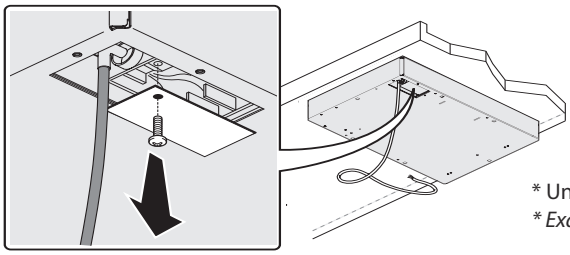
If the appliance is already connected, disconnect the electrical power.

To access the electrical connections, remove the cover from the terminal board by unscrewing the screws (figure 4).

Disconnect the old cord from the terminals and remove it; connect the new cord (only the H05V2V2-F type) into the respective terminals N - L - Earth.

Cover the new cord with the appropriate cord holder and re-close the terminal, replacing its cover.

4

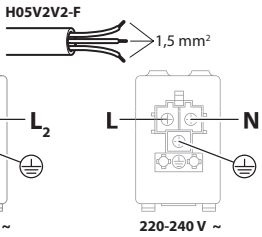


* Ungefähre Position

** Example placement*

GLASKERAMIK / GLASSCERAMIC

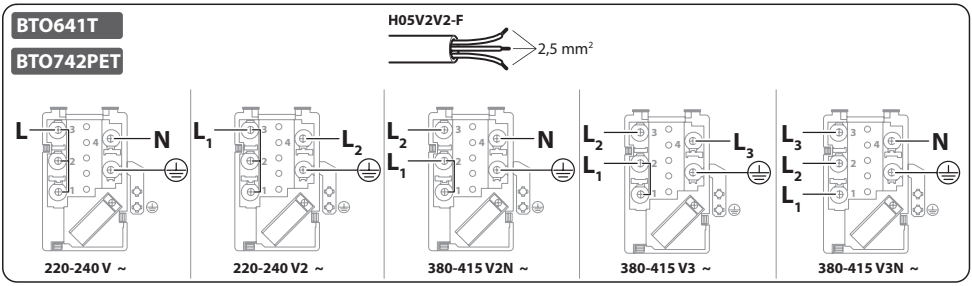
BTO321TK



Die Kochfelder sind für den Anschluss an eine Stromleitung im Haushalt mit 220V Einphasenspannung vorgesehen; trotzdem kann es an eine andere Spannungen angepasst werden. Dazu die Angaben des folgenden Plans beachten.

The hobs are pre-arranged for connection to a domestic single-phase voltage power supply of 220V; you can adapt the appliance to a different voltage value by following the instructions provided in the diagram below.

BTO641T
BTO742PET



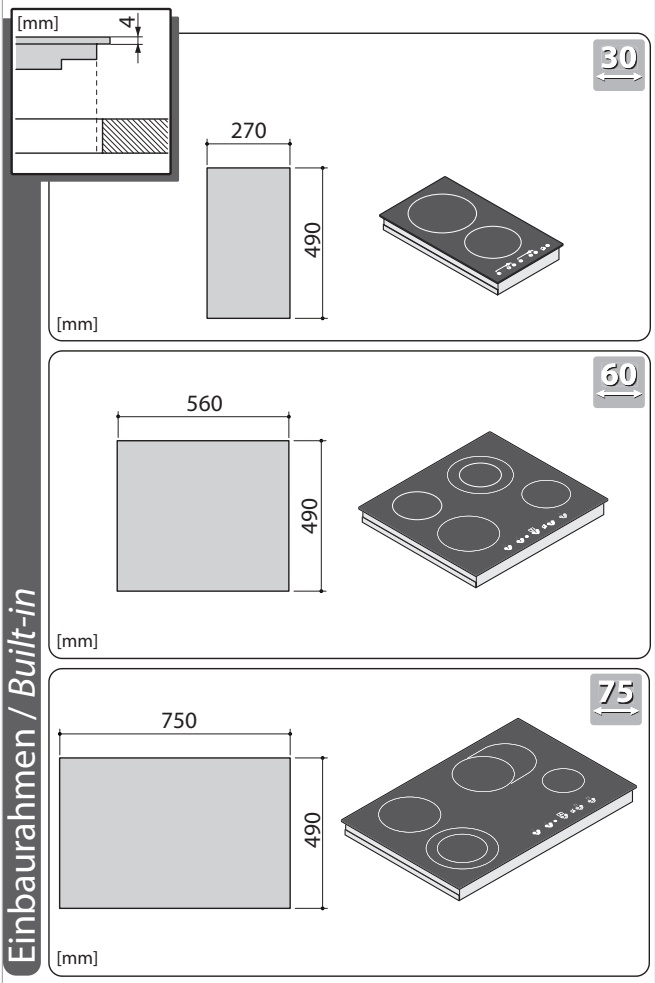
EINBAU DES GERÄTS

Den perfekten Zustand und die Stabilität des Möbelstücks prüfen, in den die Geräte eingebaut werden sollen (Norm DIN 68930).
Eine Einbauöffnung mit den in Abb. 5a-5b angegebenen Maßen vorsehen, wenn das Gerät über einem Backofen eingebaut wird, muss außerdem eine Trennplatte **(B)** mit mindestens 2 cm Abstand von der unteren Plattenseite vorgesehen werden, die im hinteren Teil für die Durchführung der Stromleitung des Gerätes durchbohrt wird.

BUILT-IN UNIT INSTALLATION

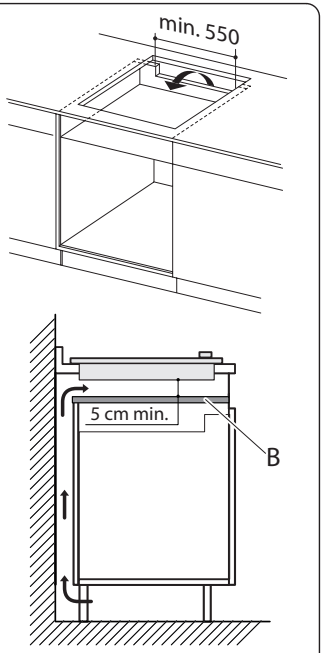
Make certain that the cabinet in which you will be installing the appliance is in perfect condition and completely stable (Standard DIN 68930).
*Prepare an embedded hole with measurements as specified in figure 5a-5b; if the appliance is to be installed above an oven, it is also necessary to provide an isolating panel **(B)** with a distance of at least 2 cm from the base of the appliance; the isolating panel must be placed under the appliance to allow for the appliance's supply of electrical power.*

5b



Einbaurahmen / *Built-in*

5c



Eine angemessene Lüftung ist unverzichtbar, wir empfehlen daher, Lüftungsschlitze vorzusehen (Abb. 5c).

It is vital to ensure correct cooling and in this light, we recommend using airing plugs (figure 5c).

KOCHFELDER MIT EINBAURAHMEN

Auf das Arbeitsfeld einen Streifen Dichtung auftragen (Abb. 6B - Detail 1).

Anschließend das Gerät in die Einbauöffnung einsetzen (Abb. 6B - Detail 2) und mit den mitgelieferten Schrauben und Bügeln sichern (Abb. 7).

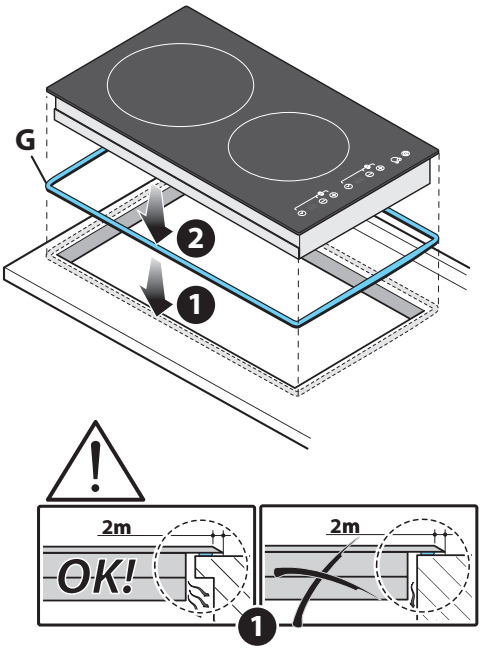
Bei den Sonderausführungen ist das Befestigungssystem entsprechend personalisiert.

EMBEDDED SURFACES

Place a protective seal on the work surface (figure 6B part. 1). Subsequently, arrange the appliance above the embedded hole (figure 6B - part 2) secure it using the screws and brackets provided (figure 7).

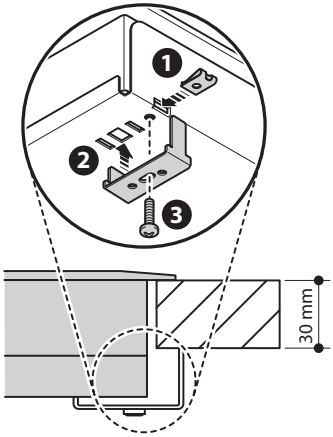
With custom made models, assembly is personalised.

6B



7

BTO742PET
BTO321TK
BTO641T



GEBRAUCH

SICHERHEITSHINWEISE

FÜR EINEN KORREKTEN UND SICHEREN GEBRAUCH

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Garen von Lebensmitteln entwickelt und gebaut. Eine anderweitige Verwendung gilt als unsachgemäßer Gebrauch, der für Personen, Tiere und Sachen potentiell gefährlich ist. Außerdem kann das Gerät dadurch nicht reparierbare Schäden davontragen: In diesem Fall übernimmt der Hersteller keine Haftung und das Garantierecht ist ausgeschlossen.

Vor jeder Reinigungstätigkeit oder bei geplanter längerem Nichtgebrauch immer den elektrischen allpoligen Trennschalter ausschalten.

Prüfen, dass alle Drehknöpfe nach der Verwendung auf "0 - aus" stehen.

Wenn die Oberfläche des Kochfeldes in irgendeiner Form beschädigt ist, das Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trenne, um Stromschläge zu vermeiden.

Das Gerät wurde nicht dafür geplant und konstruiert, um über einen externen Timer oder ein separates Fernsteuersystem bedient zu werden.

Wenn eine wie auch immer geartete Betriebsstörung auftritt, Gerät nicht mehr verwenden und ein autorisiertes Kundendienstzentrum benachrichtigen, dabei die Daten auf dem Typenschild mitteilen.

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit körperlichen und geistigen Behinderungen oder Sinneseinschränkungen vorgesehen, ebenso nicht für Personen ohne entsprechende Erfahrung oder Kenntnisse, außer eine Aufsichtsperson ist für deren Sicherheit verantwortlich und überwacht die Verwendung des Geräts oder gibt eine Anleitung für die Verwendung.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder teilen davon spielen.

In der Nähe dieses Gerätes keine Sprays verwenden, während es in Betrieb ist.

USAGE

SAFETY WARNINGS

FOR SAFE AND CORRECT USE

This appliance has been designed and manufactured exclusively for cooking food. Any other use is considered improper and thus potentially hazardous for people, animals and property. Furthermore, it may permanently damage the appliance: in this case, the Manufacturer will not be held liable and the Guarantee will be void.

Always disconnect the appliance from the power supply using the omnipolar switch before carrying out any cleaning operations or when the appliance will not be used for an extended period.

Make sure that all the knobs are turned to "0 - off" when you finish using the appliance.

If the surface of the hob is cracked, turn off the appliance and disconnect from the electrical main in order to avoid any possible electric shocks.

The appliance was not designed and manufactured to be controlled by an independent timer or a separate remote control system.

If you should note any anomalies, do not use the appliance but contact an authorized Service Centre and report the data indicated on the data plate.

This appliance is not suited for use by persons (including children) with physical, sensorial or mental difficulties or lacking proper experience and knowledge, unless supervised or instructed on the use of the appliance by the person responsible for their safety.

Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance or parts of it.

Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.

Keinerlei Änderungen an diesem Gerät vornehmen.

Brandgefahr!
Das Gerät nicht als Ablagefläche benutzen.

Bei der Aufstellung oder Anbringung von Steckdosen, weiteren Elektrogeräten, Elektrokabeln, Rohrleitungen und anderen hitzeempfindlichen oder entflammbaren Materialien beachten, dass der Bereich in der Nähe des Gerätes sehr heiß werden kann.

Überhitzungsgefahr!
Auf dem Kochfeld keine großen, ferromagnetischen (z.B.Backbleche) Gegenstände und keine metallischen Gegenstände, wie Tischbesteck oder Topfdeckel, auf den Glasflächen des Gerätes ablegen.

FÜR DAS GAREN

Brandgefahr!
Im Fall von Öl-/oder Fettbränden die Flammen niemals mit Wasser löschen, sondern mit einem feuchten Geschirrtuch oder ähnlichem ersticken und umgehend die Feuerwehr informieren.

Brandgefahr!
Das gerät oder Teile davon nicht mit Aluminiumfolie oder ähnlichem verkleiden.

Explosionsgefahr!
Niemals Blechdosen oder luftdicht verschlossene Behälter auf dem Gerät erwärmen, da diese durch den Überdruck, den die Wärme erzeugt, explodieren und so schwere Personenschäden verursachen können.

Das Gerät während des gesamten Betriebs überwachen.

Nach dem Gebrauch das Kochfeld mittels seiner Bedienvorrichtung ausschalten und dabei nicht auf den Topfsensor verlassen.

Während des Garvorgangs alle möglichen Sicherheitsvorkehrungen treffen, um die Kochplatte nicht zu zerkratzen.

Do not modify this appliance.

Fire hazard!
Do not use the appliance as a support surface.

The area near the appliance may become very hot, so take precautions when positioning power outlets, other household appliances, electrical cables, hoses and any heat-sensitive or flammable material in this area.

Overheating hazard!
Do not rest large ferromagnetic objects (e.g. baking trays) or metal objects such as cutlery or lids on the glass surface of the appliance.

FOR COOKING

Fire hazard!
In the case where fats or oils lead to fire, never put out flames with water, instead suffocate the flames using a moist dishcloth or a similar material and immediately call the fire services.

Fire hazard!
Do not cover the appliance or parts of the appliance with aluminium foil or similar material.

Explosion hazard!
Never heat up tin cans or hermetically closed containers on the appliance; the excess pressure generated by the heat may cause containers to explode, consequently leading to serious personal injury.

Monitor the appliance during the entire time it is in operation.

Once you have finished using the cooking zone, turn it off using the control device; do not simply rely on the pot detector.

During cooking operations, always abide by all possible precautions in order to avoid scratching the cooking surface.

BEVOR SIE ANFANGEN

KENNEN LERNEN DES GERÄTS

Legende

1 Typenschild
2 Befestigungsbügel
3 Kochzone 1
4 Tasten zum Einstellen der Leistung der Kochzone 1
5 Leuchtanzeige: zeigt die für die Zone 1 eingestellte Leistungsstufe an
6 Kochzone 2
7 Tasten zum Einstellen der Leistung der Kochzone 2
8 Leuchtanzeige: zeigt die für die Zone 2 eingestellte Leistungsstufe an

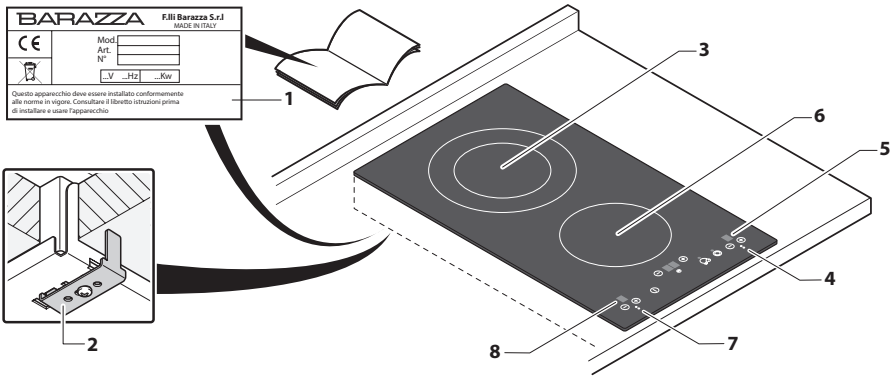
BEFORE STARTING

UNDERSTANDING THE APPLIANCE

Key

1 data plate
2 mounting bracket
3 cooking zone 1
4 cooking zone 1 regulator knobs
5 light indicator: displays the zone 1 set power level
6 cooking zone 2
7 cooking zone 2 regulator knobs
8 light indicator: displays the zone 2 set power level

8



GUT ZU WISSEN

Das vorliegende Handbuch liefert Anweisungen zu Betrieb und Wartung von verschiedenen Gerätemodellen; Folgen Sie den speziellen Anweisungen für das Modell in Ihrem Besitz.
Das Modell ist sowohl anhand der Positionierung seiner Brenner als auch des Typenschilds leicht erkennbar (für die Position des Typenschildes siehe Abb. 8).

Vor dem Gebrauch das Gerät und seine Komponenten sorgfältig reinigen, wie im Kap. "Regelmäßige Wartung" auf S.30 angegeben. Während der ersten Anwendungen kann das Gerät Rauch oder unangenehme Gerüche abgeben: Dies liegt an der Verbrennung der Fette, die in der Fabrik für die Herstellung des Ofens verwendet werden; in diesem Fall den Raum gut lüften.

USEFUL INFORMATION

This booklet provides information about the operation and maintenance of various appliance models; follow the information specific to your appliance.
The appliance can be easily recognised based on the appearance of the burner positions or from the data plate (for its position see figure 8).

Before using the appliance for the first time, carefully clean the appliance including its components as specified in the chap. "Routine Maintenance" on page 30.
During this time the appliance may emit smoke or unpleasant odours (due to the burning of the grease used in the factory processing of the appliance), so the room should be aired well during its operation.

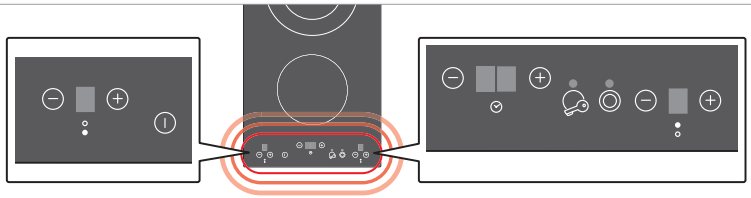
BEDIENFELD

Um zu ermitteln, welche Tasten zu der Kochstelle gehört, die verwendet werden soll, siehe die durch Siebdruck aufgebrachten Symbole neben den Knöpfen, die die zugehörige Zone jeweils klar und unmissverständlich angeben (Avv. 9a) und (Abb. 9b).

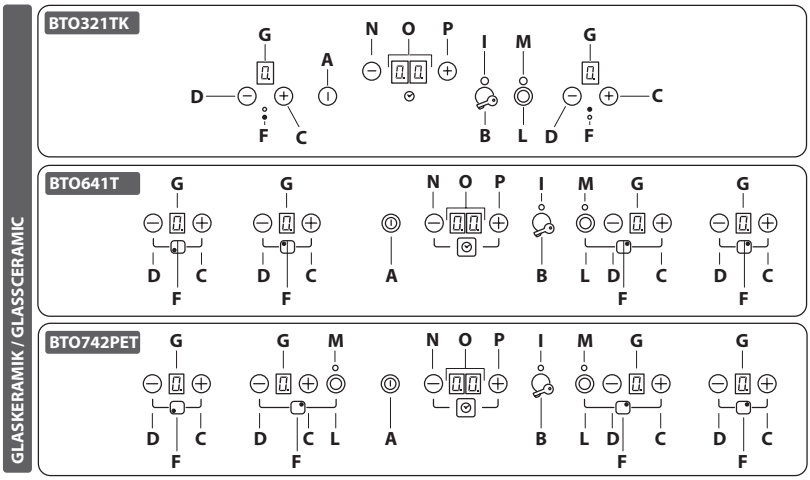
CONTROL PANEL

In order to determine which keys controls which cooking zone, consult the silk-screen printing which appears next to the keys, which clearly and definitively identifies the zone (figure 9a) and (figure 9b).

9a



9b



- **A** **Taste ON - OFF:** Ein- und Ausschalten des Gerätes
- **B** **Schlüssel-Taste:** Aktiviert die Sperre der Bedienelemente/Kindersicherung
- **C** **Taste zum Erhöhen:** Erhöhen der Leistung der Kochzone
- **D** **Taste zum Verringern:** Verringern der Leistung der Kochzone
- **F** **Anzeige der Kochzone**
- **G** **Display Kochzone:** Zeigt die Leistung oder den Timer der Kochzone an
- **I** **Kontrollleuchte Schlüssel-Taste:** Geht an, wenn die Funktion Sperre/Kindersicherung aktiv ist
- **L** **Taste zweite Kochzone (OPTIONAL):** Aktiviert die äußere Kochzone
- **M** **Kontrollleuchte zweite Kochzone (OPTIONAL):** Geht an, wenn die Funktion zweite Kochzone aktiv ist
- **N** **Taste Verringerung des Timers (OPTIONAL):** Verringert die Zeit der Programmierung des Timers
- **O** **Timerdisplay (OPTIONAL):** Zeigt die noch verbleibende Zeit der programmierten Garzeit an
- **P** **Taste Erhöhung des Timers (OPTIONAL):** Erhöht die Zeit der Programmierung des Timers

- **A** ***ON - OFF key:*** *switch the appliance on and off*
- **B** ***Control Panel Lock key:*** *activate safety function/child lock*
- **C** ***Plus key:*** *increase power level of cooking zone*
- **D** ***Minus key:*** *reduce power level of cooking zone*
- **F** ***Cooking zone instructions***
- **G** ***Cooking zone display:*** cooking zone display (e. g. power, timer)
- **I** ***Control Panel Lock LED:*** *the light is on when control lock is active*
- **L** ***Second zone (OPTIONAL):*** *activate second cooking zone*
- **M** ***Second zone LED*** **(OPTIONAL):** *the light is on when second zone is active*
- **N** **Timer Minus key (OPTIONAL):** decrease timer value
- **O** **Timer Display (OPTIONAL):** display timer countdown
- **P** **Timer Plus key (OPTIONAL):** increase timer value

GEBRAUCH DES GERÄTS

1) EINSCHALTEN DES GERÄTES

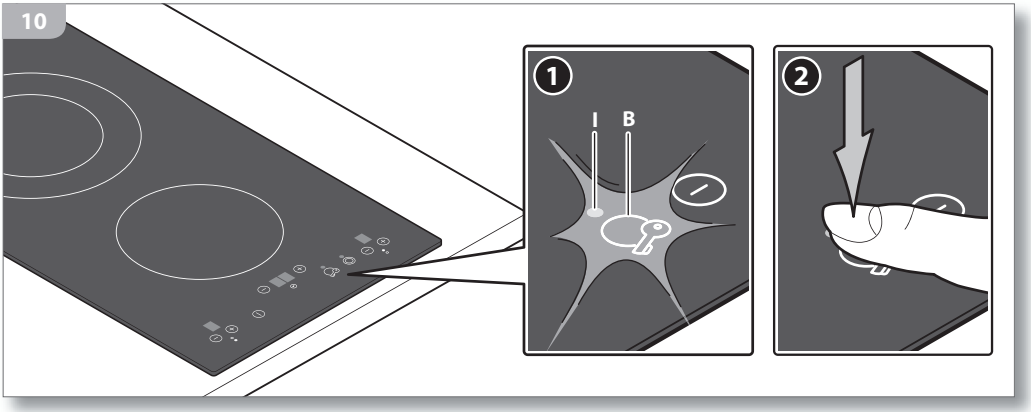
Die entsprechend ausgerüsteten Geräten befinden sich beim ersten Einschalten in gesicherter Position, die Taste **"B"** und die zugehörige Kontrollleuchte **"I"** leuchten (Abb. 10 Det. 1). Um das Gerät nutzen zu können, muss die Sicherung aufgehoben werden; dazu die Taste **"B"** drücken, bis die Kontrollleuchte ausgeht (Abb. 10 Det. 2).

USING THE APPLIANCE

1) APPLIANCE IGNITION

*In the instance of a pre-arranged model, the first time it is turned on, the appliance is in safety mode and the **"B"** key is lit up (figure 10 part 1). In order to use the appliance, deactivate the safety function by pressing the **"B"** key until the indicator light goes out (figure 10 part 2).*

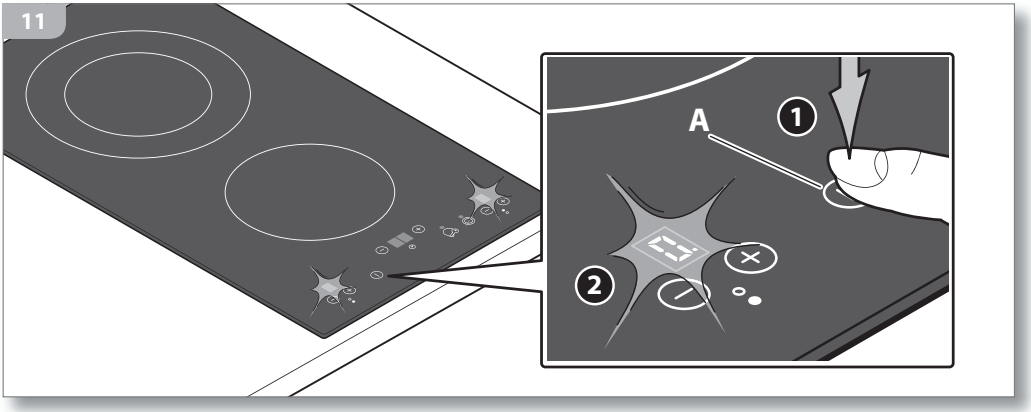
10



Die Taste **"A"** drücken, um das Kochfeld einzuschalten (Abb. 11 Det. 1). Alle Displays der Kochzonen gehen im Standby-Modus an (Abb. 11 Det. 2). Die Steuereinheit bleibt ***10 Sekunden*** lang aktiv. Wenn innerhalb dieser Zeit keine Kochzone ausgewählt wird, schaltet sich das Gerät komplett ab.

*Press **"A"** key to switch the top on (fig. 11 part. 1). All the displays relative to the cooking zones switch on in the standby position (fig. 11 part. 2).*
*The control unit remains active for **10 seconds**.*
If no cooking zone is selected within this time, the cooking top switches off automatically.

11



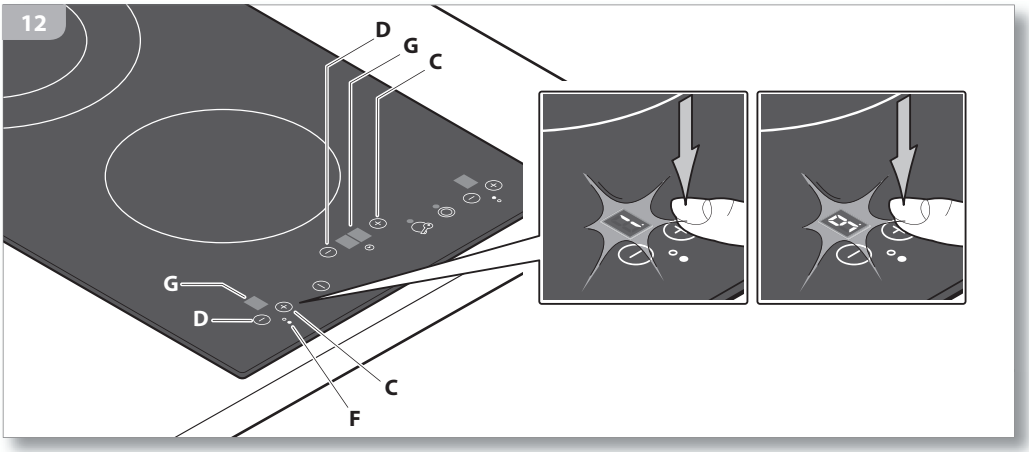
2) AUSWAHL UND NUTZUNG DER KOCHZONE

Anhand des Symbols **"F"** lassen sich die Bedienelemente der Kochzone bestimmen, die Sie verwenden möchten; durch Drücken der Taste **"C"** wird sie im Modus **"1" (Mindestleistung)** aktiviert, mit der Taste **"D"** hingegen im Modus **"9" (Höchstleistung)**. Die gewünschte Leistung mithilfe der Tasten **"C"** und **"D"** einstellen; die Leistung der einzelnen Kochzone kann in 9 verschiedenen Positionen reguliert werden und wird auf dem entsprechenden Leuchtdisplay **"G"** mit einer Zahl zwischen **"1"** und **"9"** angezeigt (Abb. 12).

2) COOKING ZONE SELECTION AND USE

*The velvet touch screen **"F"** allows you to identify the cooking zone controls that you wish to use, press the **"C"** key to activate the plate in position **"1"(average power)** or press the **"D"** key to activate the plate in position **"9"(max. power)**. Adjust the temperature using the **"C"** or **"D"** key: the power of the individual cooking area can be regulated into 9 different positions and will be shown on the luminous display **"G"** with a number from **"1"** to **"9"** (fig. 12).*

12



Plattenerweiterung (optional)

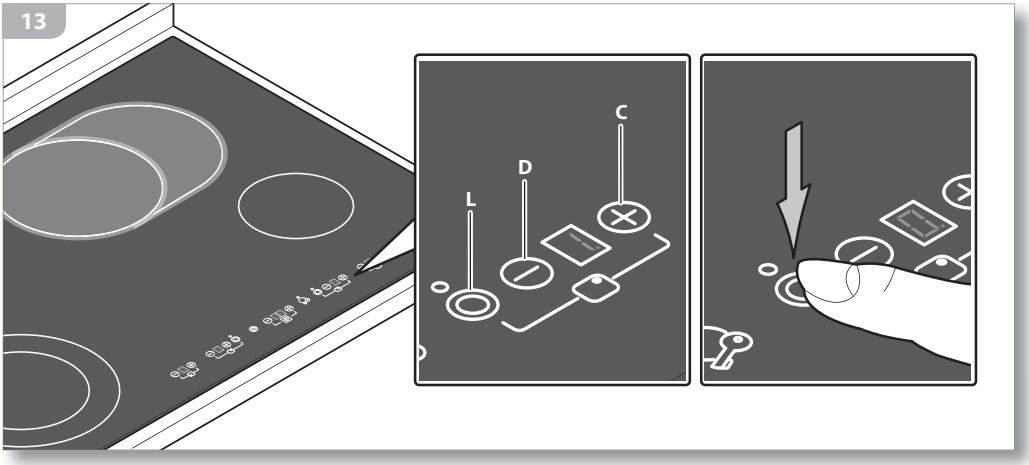
Bei einigen Modellen können eine oder zwei Kochzonen mit einem zweiten Heizkreis ausgestattet sein (Abb. 13). Die Taste **"L"** drücken, um die gewünschte Zone mit dem doppelten Heizkreis zu aktivieren. Mithilfe der Tasten **"C"** und **"D"** die Leistung einstellen. Das Einschalten der Kontrollleuchte **"M"** zeigt an, dass die zweite Zone aktiv ist.

Plate amplification (optional)

*With some models, one or two cooking zones may be equipped with a second circuit (figure 13). Press the **"L"** key to activate the desired dual-circuit zone. Use the **"C"** and **"D"** keys to regulate the power.*

*Illumination of the **"M"** key indicates that the second zone is active.*

13



3) AUSWAHL DER KOCHGEFÄSSE

Die Kochgefäße zum Erhitzen auf die gewählte Zone stellen, dabei Acht geben, sie richtig zu platzieren (Abb. 14): sie müssen mittig auf der Kochzone stehen und ihre Größe muss der gewählten Zone angemessen sein.

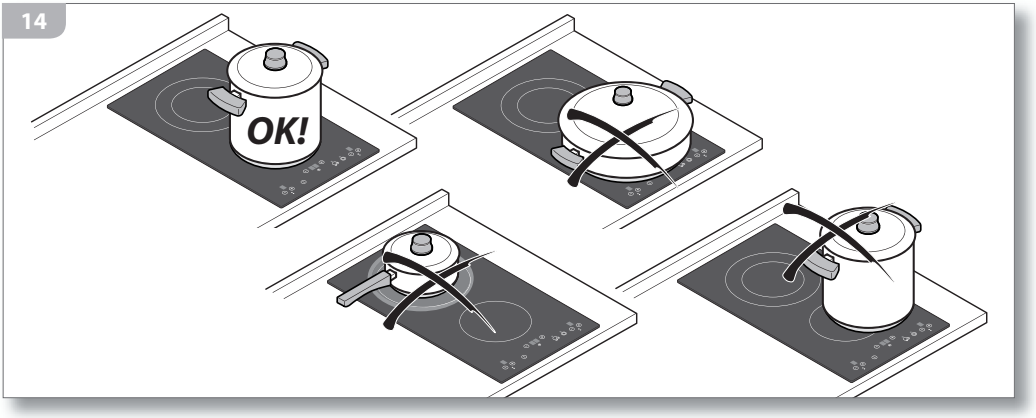
	Kochfeld	Mindestdurchmesser
Feld 60	Klein	90 mm
	Groß	120 mm
Sonstiges	Klein	90 mm
	Groß	120 mm

3) COOKING RECIPIENTS

Place the food containers on the chosen cooking zone, ensuring that they are correctly positioned (figure 14): they must be centred on the cooking zone and they must be correctly proportioned in relation to the chosen cooking zone.

	Cooking zone	*Minimum diameter*
60 cm hob	*Small*	*90 mm*
	Large	*120 mm*
Other	*Small*	*90 mm*
	Large	*120 mm*

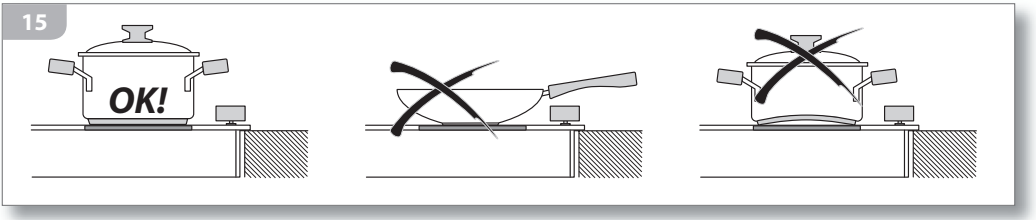
14



Für eine gleichmäßige Erhitzung muss der Topfboden perfekt eben sein; um die Glaskeramikfläche nicht zu zerkratzen muss er außerdem glatt sein (Abb. 15).

In order to ensure the even distribution of heat across the surface, the base of the pot/pan must be completely flat; in addition, in order not to scratch the glass-ceramic surface, the base must also be smooth (figure 15).

15



Keine leeren Gefäße auf einer angeschalteten Kochzone stehen lassen.

Avoid leaving empty food containers on a lit cooking zone.

Stets eine für die zu garende Speise angemessene Leistungsstufe wählen; im Zweifelsfall eine niedrigere Leistungsstufe einstellen - diese kann später auch während des Garvorgangs noch verändert werden: beachten Sie dabei, dass es einige Minuten dauern kann, bis die Kochzone durch Abkühlen bzw. Erhitzen den neuen Wert erreicht.

Always select a power level which is appropriate for the dish you wish to cook; if in doubt, select the lower power level, subsequently, if necessary, you can alter the power during the cooking process: a few minutes may pass before the newly set value, either an increase in heat or a decrease in heat, is reached.

4) ABSCHALTEN DER KOCHZONEN

Am Ende des Garvorgangs immer alle Zonen ausschalten; dazu gleichzeitig die Tasten **"C"** und **"D"** oder die Taste **"D"** drücken, bis die Leistung gleich "0" ist.

4) SWITCHING THE COOKING AREA OFF

*To switch a cooking area off, press simultaneously the **"C"** and **"D"** key of the relative zone, or press the **"D"** key until reaching position "0".*

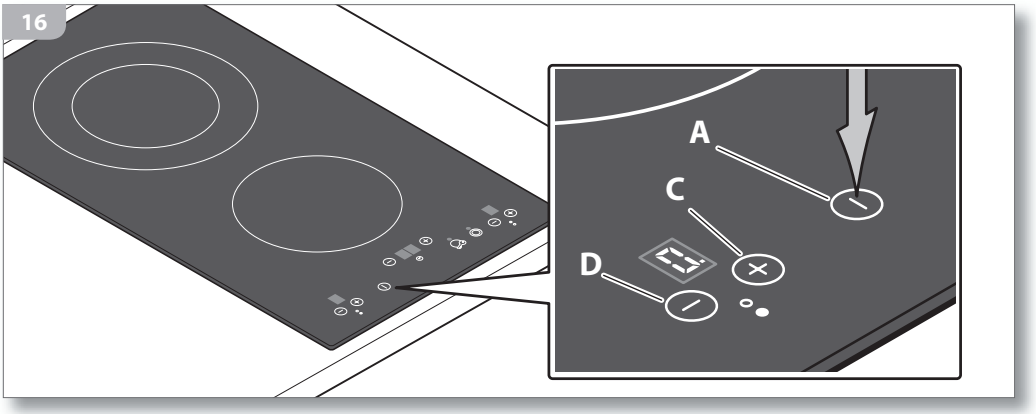
5) ABSCHALTEND DES KOCHFELDES

Zum Abschalten des Kochfeldes die Taste **"A"** drücken (figure 16).

5) SWITCHING THE COOKING TOP OFF

*To turn off the cooking top entirely hold down the **"A"** key (figure 16).*

16



SONDERFUNKTIONEN

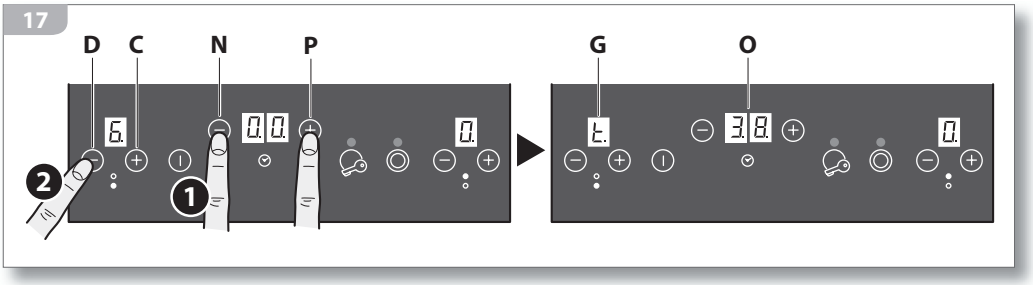
TIMER-FUNKTION

Dies Funktion gestattet es festzulegen, nach wie vielen Minuten (**1** bis **99** Minuten) sich die gewählte Kochzone automatisch abschalten soll.

SPECIAL FUNCTIONS

FUNCTION TIMER

*This function allows establishing the time (from **1** to **99** minutes) for automatic switch-off of the selected cooking area.*



Eine Kochzone aktivieren und ihre Leistung einstellen, wie im vorhergehenden Abschnitt beschrieben.

Switch on at least one cooking zone and adjust the temperature as described in the previous paragraph.

Die Tasten **"N"** oder **"P"** drücken, um die gewünschte Zeit zum automatischen Abschalten einzustellen (Abb. 17 Det. 1).

*Press the **"N"** or **"P"** key to set the desired automatic switch off time (fig. 17 part. 1).*

Zum Bestätigen die Taste **"C"** oder **"D"** der zuvor eingeschalteten Kochzone drücken (Abb. 17 Det. 2):

auf dem Display **"G"** erscheint das Symbol und auf dem Display **"O"** erscheint der Countdown.

*Confirm by pressing the **"C"** or **"D"** key of the previously lit cooking zone (fig. 17 part. 2):*

*the symbol will appear on the **"G"** display and the countdown timer will appear.*

Zum Deaktivieren des Timers die zugehörige Kochzone ausschalten oder die Tasten **"C"** oder **"D"** der Kochzone drücken und dann gleichzeitig die Tasten **"N"** und **"P"** des Timers drücken.

*To deactivate the timer, turn off the relative cooking zone or press the **"C"** or **"D"** key of the cooking zone and then press timer keys **"N"** and **"P"** simultaneously.*

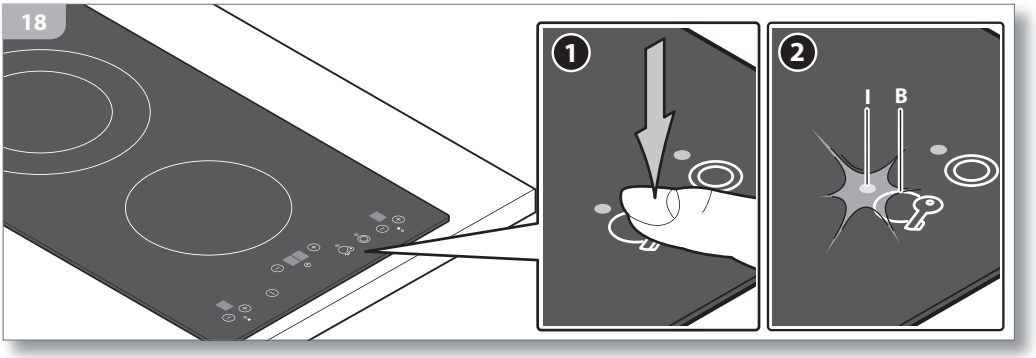
SPERRFUNKTION BEDIENELEMENTE

Es ist möglich, die Bedienelemente zu blockieren, um die Gefahr zu umgehen, das ungewollte Änderungen an den Einstellungen (etwa durch Kinder, Reinigungsarbeiten etc.) vorgenommen werden. Durch Drücken der Taste **"B"** (Abb. 18 Det. 1) werden die Bedienelemente blockiert und die zugehörige Kontrollleuchte **"I"** geht an (Abb. 18 Det. 2). Um die Bedienelemente zu entriegeln und wieder Einstellungen vornehmen zu können (z.B. Beenden des Garvorgangs) muss die Taste **"B"** gedrückt werden. Wenn die Sperre aktiv ist, ist es trotzdem möglich, das Kochfeld abzuschalten. In diesem Fall bleibt die Sperre der Bedienelemente auch beim nächsten Wiedereinschalten des Kochfeldes aktiv.

CONTROL PANEL LOCK

It is possible to block the controls to prevent the risk of unintentional modification of the settings (children, cleaning etc,). By pressing the ***"B"*** *key (fig. 18 part. 1), the controls are blocked and the relative warning light* ***"I"*** *switches on (fig. 18 part. 2). To release the controls and change the settings (e.g interrupt cooking), the* ***"B"*** *key must be pressed the cooking top can however be switched off even when the controls block is activated in this case the controls block remains active when the top is switched on again.*

18



SICHERHEITSABSCHALTFUNKTION

Das Gerät ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das den Grill nach Ablauf einer maximalen Zeitspanne bei einer bestimmten Leistung automatisch abschaltet.

SAFETY SWITCH

The appliance has a safety switch that automatically switches off the cooking zones when they have been operating for a certain amount of time at a given power level.

Glaskeramik

Leistung	Maximale Betriebszeit (Stunden)
1	10
2 - 3	5
4	4
5	3
6 - 7 - 8	2
9	1

Glass Ceramic

Power level	*Operating time limit (hours)*
1	10
2 - 3	5
4	4
5	3
6 - 7 - 8	2
9	1

LEUCHTANZEIGEN

RESTWÄRME H

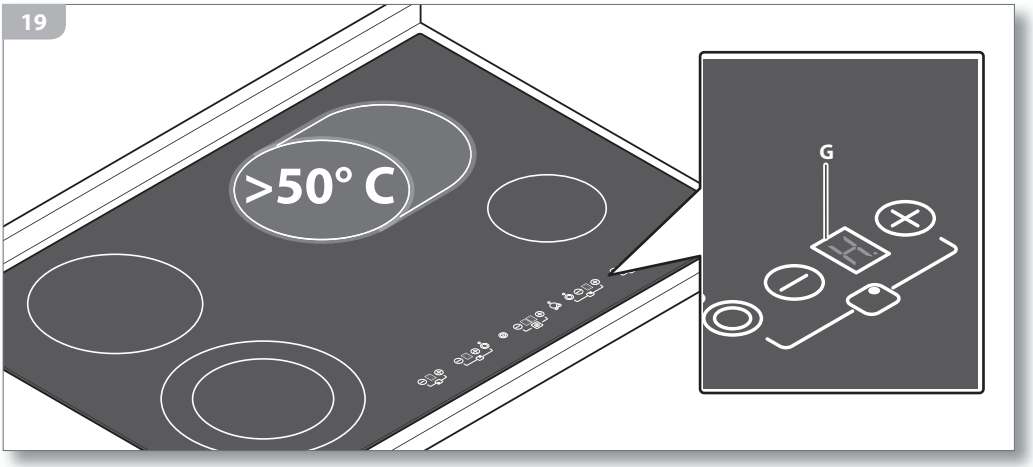
Wenn die Temperatur einer Kochzone nach dem Ausschalten noch hoch ist (höher als 50°), erscheint auf dem zugehörigen Display das Symbol H (Restwärme) (Abb. 19).
Die Anzeige verschwindet erst, wenn keinerlei Verbrennungsgefahr mehr besteht.

LIGHT SIGNALS

RESIDUAL HEAT H

If the temperature of the cooking area is still hlgh (over 50°) after it has been switched off, the relative display will indicate the H symbol (residual heat) (fig. 19). The symbol will only switch off when the burn risk in no longer present.

19



WARTUNG

SICHERHEITSHINWEISE

Vor sämtlichen Reinigungsarbeiten oder einem längeren Zeitraum der Nichtnutzung immer den Hauptschalter für die Stromversorgung ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Regelmäßig kontrollieren, dass die Stromleitung unversehrt und nicht gequetscht ist: sollten Anomalien festgestellt werden, das Gerät nicht benutzen und nicht versuchen, diese auszutauschen, sondern zeitnah eine Kundendienststelle dafür kontaktieren.

Das Gerät nach jeder Verwendung und wenn alle seine Komponenten erkaltet sind, reinigen: so wird die Tätigkeit leichter und Speisereste, die sich entzünden könnten, werden vermieden.

Die Reinigung darf an ALLEN Teilen des Geräts nur auf die Art und mit den Produkten durchgeführt werden, die im vorliegenden Handbuch aufgeführt sind (insbesondere müssen unter allen Umständen Scheuerschwämme, Schaber, säurehaltige oder aggressive Reinigungsmittel, Dampf- und Druckgeräte und direkter Wasserstrahl vermieden werden).
Eine Reinigung, die nicht in der ausdrücklich aufgeführten Art durchgeführt wird, bringt eine Gefahr für die Sicherheit von Personen, Sachen und Tieren mit sich und kann Schäden am Gerät verursachen, die nicht durch die Garantie gedeckt sind.

Verbrennungsgefahr!
Einige Teile des Gerätes bleiben mehrere Minuten nach dem Gebrauch des Geräts noch sehr heiß! Vor der Reinigung des Gerätes daher warten, bis alle Komponenten erkaltet sind.

MAINTENANCE

SAFETY WARNINGS

Always disconnect the appliance from the power supply and and remove the connection plug from the socket before carrying out any cleaning operations or when the appliance will not be used for an extended period.

Regularly check that the electrical cable is in tact and not crushed: if a fault is noted, do not use the appliance and do not attempt to replace the cable, instead immediately inform the Service Centre and ask for a replacement.

After each use, once the appliance components have cooled down, clean the appliance: this facilitates the cleaning operation and prevents the burning of food residue.

Clean ALL parts of the appliance using only the procedures and products indicated in this manual (in particular, do not use abrasive sponges, scrapers, acidic or aggressive detergents, steam or pressure cleaning devices, direct water jets).
Any cleaning performed in a manner different from that specified may endanger the safety of people, animals and property as well as cause damage to the appliance which is not covered by the Guarantee.

Burn hazard!
For a few minutes after use, some parts of the appliance maintain extremely high temperatures! Before cleaning the appliance, wait until it has completely cooled down.

REGELMÄSSIGE WARTUNG

Das Gerät erfordert keinerlei Wartungsarbeiten mit Ausnahme der Reinigung.

- **Glaskeramikflächen:**

Kennen lernen des Materials
Oberflächen aus Glaskeramik sind extrem beständig gegenüber Hitze (bis etwa 800°C) und Temperaturschocks (d.h. sie sie gehen nicht kaputt, wenn etwa kaltes Wasser auf die heiße Fläche kommt) und sie bieten eine gute Kratzfestigkeit auch bei täglicher Nutzung des Kochfeldes.
Sie zeichnet zudem eine ausgezeichnete Säurebeständigkeit aus (z.B. Essig, Zitronensaft, etc.), während Substanzen mit hohem Zuckergehalt, wenn sie schmelzen, die Oberfläche matt machen können, ohne dass dabei jedoch die Funktionstüchtigkeit beeinträchtigt wird.

Reinigung
Das Kochfeld nach jedem Gebrauch reinigen, damit sich Verunreinigungen nicht ansammeln und die Reinigung leichter und schneller geht.
Warten, bis das Gerät erkaltet ist, und anschließend alle größeren Rückstände vom Kochfeld mithilfe eines speziellen Schabers für Glaskeramik entfernen: wenn es sich um Aluminiumsplitter, geschmolzene Kunststoffrückstände oder zuckerhaltige Speisen handelt, das Kochfeld schnellstmöglich reinigen, da diese Substanzen die Glasfläche unwiderruflich mattieren können.
Nach Entfernen aller größeren Verschmutzungen, das Kochfeld mithilfe eines weichen Lappens (oder Papierküchentuch) und etwas Spezialreiniger für Glaskeramik oder normalem Geschirrspülmittel reinigen; dabei auch die Herstellerhinweise der Reinigungsmittel befolgen.

Auf keinen Fall scheuernde Schwämme oder Reiniger, übermäßig saure Reiniger, Bleiche, Backofenreiniger oder Fleckenentferner benutzen.

ZEITWEISER NICHTGEBRAUCH

Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht nutzen möchten (länger als 2-3 Wochen):
- Reinigen Sie das Gerät sorgfältig, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben;
- Ziehen Sie den Netzstecker.

MAINTENANCE SCHEDULE

No regular maintenance is required for the hotplates except cleaning.

- ***Glass-ceramic surfaces:***

Useful information on the material
Glass-ceramic surfaces are extremely heat-resistant (they can withstand heats of up to approx 800°C), they are resistant to thermal shocks (they do not break when cold water is poured on the hot surface) and they provide good scratch-resistance, the results of daily wear and tear.
Additionally, they have excellent resistance to acidic substances (e.g. vinegar, lemon juice, etc...) however, substances, rich in sugar, upon melting, may clouden the glass; this however does not affect the operation of the appliance.

Cleaning instructions
Clean the surface after each use, so that dirt does not accumulate, making cleaning easier and more rapid.
Wait until the appliance is cool, subsequently, remove the larger residue from the surface with the help of a scraper specifically designed for glass-ceramic surfaces: if residues consist of aluminium fragments, accidentally melted plastic material or sugary substances, clean the surface as soon as possible as the above mentioned may irreparably clouden the glass surface.
After having removed the larger residue, clean the surface using a soft cloth (or a piece of kitchen roll) lightly dampened in products specifically designed for glass-ceramic surfaces or with basic washing-up detergent,following the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products.

Never use sponges or abrasive products, extremely acidic products, bleach, oven cleaning products or stain removers.

PERIODS OF INACTIVITY

If the appliance will not be used for a long period of time (more than 2-3 weeks):
- *thoroughly clean the appliance following the instructions in the respective chapter;*
- *disconnect the electric power supply plug.*

ENTSORGUNG NACH AUSSERBETRIEBNAHME

Das Produkt darf nach Außerbetriebnahme NICHT mit anderen Abfällen entsorgt werden, sondern muss bei entsprechenden Sammelstellen für Elektro- und Elektronikschrott angeliefert werden; Bei widerrechtlicher oder nicht korrekter Entsorgung des Produkts werden die nach den gültigen Vorschriften vorgesehenen Sanktionen verhängt.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an ihr örtliches Entsorgungsbüro.

Das Gerät für die Entsorgung unbrauchbar machen, durch Abtrennen des Netzsteckers.

END-OF-LIFE DISPOSAL

At the end of its service life, the product must NOT be disposed of together with other waste but must be disposed of separately in the appropriate separate waste collection centres for electronic and electrotechnical waste; illegal or incorrect disposal of the product entails the application of sanctions provided for in current legislation.

For more information, contact your local waste disposal service.

Before disposing of the appliance, render it unusable by removing the power cord.

KUNDENDIENST

Barazza srl sichern Ihnen eine ausgezeichnete Zusammenarbeit zu, sollten technische Probleme oder andere Schwierigkeiten auftreten.

Vorgehensweise bei Betriebsstörungen
Vor der Kontaktaufnahme mit dem am günstigsten gelegenen Kundendienstzentrum, die nachfolgenden Arbeiten ausführen:

- prüfen, ob elektrischer Strom vorhanden ist;
- die Gerätedaten über das Typenschild ermitteln (Position Typenschild - siehe S. 17);
- Kaufdatum des Geräts bereithalten.

Achtung! Bis zur Lösung des Problems darf das Gerät nicht verwendet werden und muss von der Stromversorgung getrennt werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät, oder Teile davon, zu reparieren oder zu verändern: neben dem Verlust der Garantie kann dies auch potentiell gefährlich sein.

Verlangen Sie ausschließlich die Verwendung von Original-Ersatzteilen: durch Verwendung von Ersatzteilen, die nicht vom Hersteller stammen, erlischt die Garantie und es kann zu Personenschäden oder Schäden am Gerät kommen.

AFTER-SALES SERVICE

Barazza srl ensures you the utmost collaboration in the event of technical problems or for any other needs you may have.

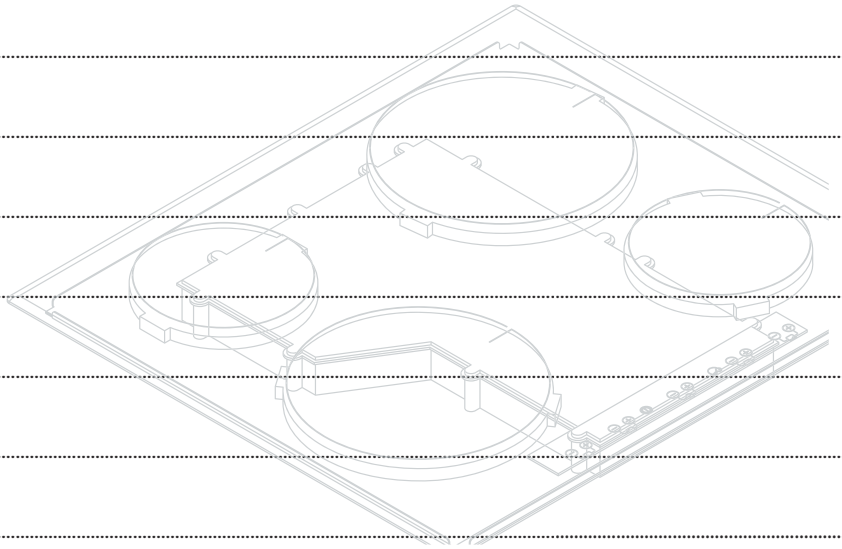
Procedure to follow if your appliance is malfunctioning
Before contacting your nearest Service Centre, do the following:

- *check that the appliance is supplied with power;*
- *obtain the appliance data from the data plate (for data plate position - see page 17);*
- *find the appliance purchase data.*

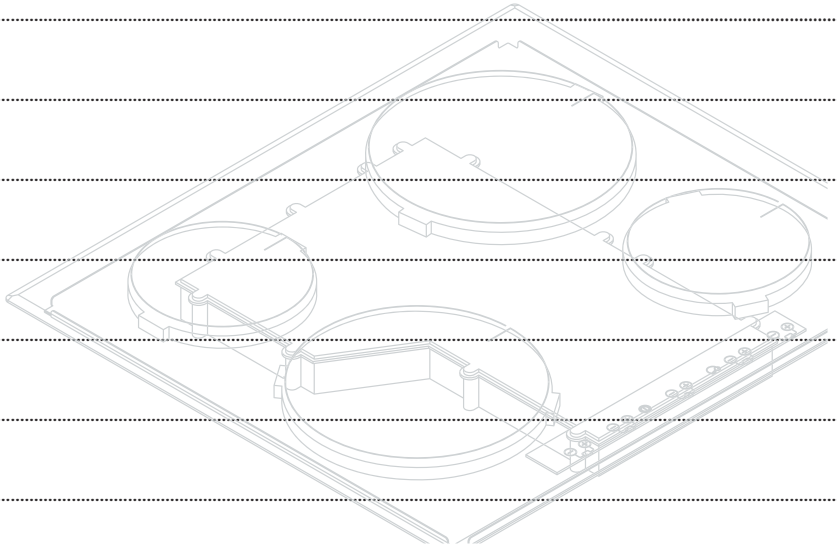
Attention! While waiting for resolution of the problem, you should stop using the appliance and disconnect it from the power supply. Do not attempt to repair or modify the appliance in any of its parts: in addition to voiding the Guarantee, this may be dangerous.

Request or demand that only original spare parts be used: the use of components other than those supplied by the manufacturer voids the Guarantee and may cause personal injuries or damage the appliance.

Notizen / Notes



Notizen / Notes



Progetto grafico ***Artlinea*** *cod.PVET2 rev. 04 - 04.2015*

BARAZZA

taste of design

Barazza srl

31025 Sarano di S.Lucia di Piave (TV) ITALIA

Via Risorgimento, 14

Tel. +39 0438 62888

Fax +39 0438 64901

info@barazzasrl.it

www.barazzasrl.it